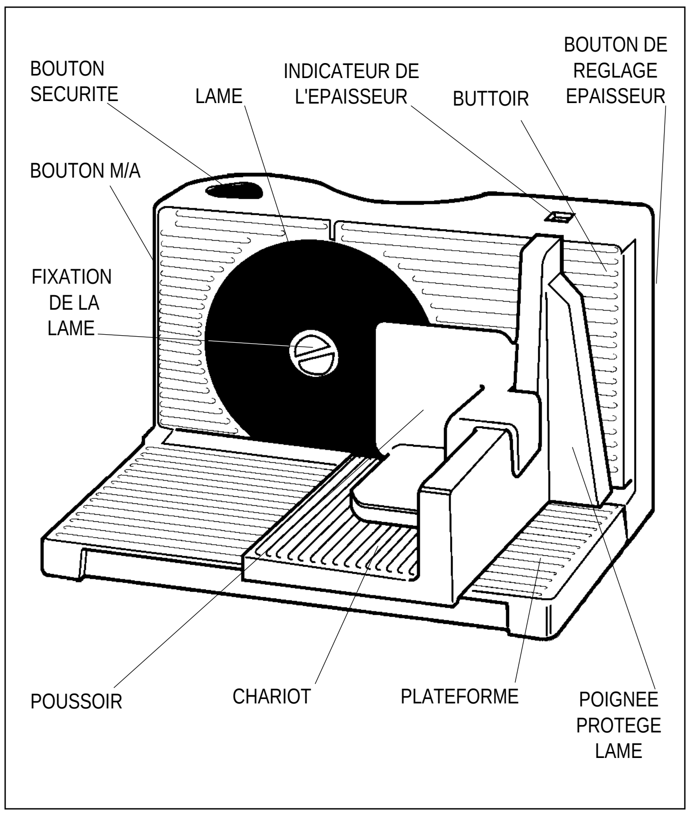


PREPARATION DE L'APPAREIL

1 - Dérouler le cordon situé sous l'appareil. Mettre l'appareil sur une surface nette et plate. Déployer la plateforme.

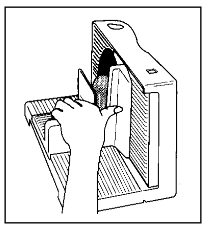
2 - Placer le chariot sur la plateforme en prenant soin de bien engager l'arête (située sous la partie gauche du chariot) dans la rainure.

3 - Faire coulisser le poussoir sur l'arrière du plateau.

4 - Positionner le bouton de réglage sur l'épaisseur souhaitée. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour des tranches épaisses et dans le sens inverse pour des tranches fines.

5 - Mettre une assiette pour récupérer la nourriture tranchée
.

ATTENTION : pour trancher, utiliser toujours le chariot et le poussoir.
Brancher sur 220 V.
Ramener le chariot vers vous, placer la nourriture sur le chariot.
Appuyer sur le bouton de sécurité, le laisser enclencher.
Ensuite, appuyer sur le bouton marche/arrêt. L'appareil fonctionnera seulement si les deux boutons (sécurité et M/A) sont enclenchés.
Prendre le poussoir avec la main gauche en laissant le pouce derrière pour sa protection. Diriger le chariot contenant la nourriture en avant vers la lame. Le ramener vers l'arrière puis fermement vers l'avant...
Actionner l'appareil avec une pression toujours identique sur la nourriture pour obtenir des tranches régulières.



Quand vous avez terminé, débrancher l'appareil. Par mesure de sécurité et pour protéger la lame, tourner le bouton pour que la lame et le buttoir soit dans l'alignement.

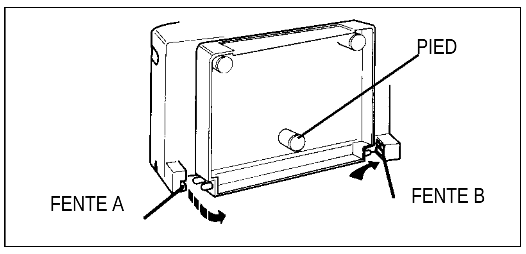
RANGEMENT: le buttoir doit être dans l'alignement de la lame. Rabattre le plateau, ranger le cordon dans l'emplacement prévu sous l'appareil.

NETTOYAGE

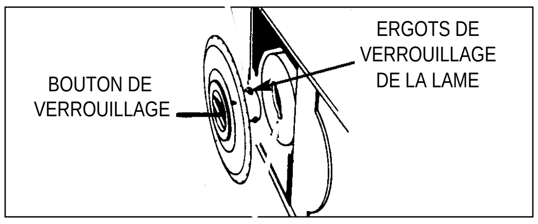
Le moteur n'a pas besoin d'être huilé. Pour un nettoyage facilité, démonter, nettoyer puis remonter les différentes pièces dans l'ordre préconisé ci dessous:

Le chariot: enlever le poussoir puis le chariot de la plateforme.

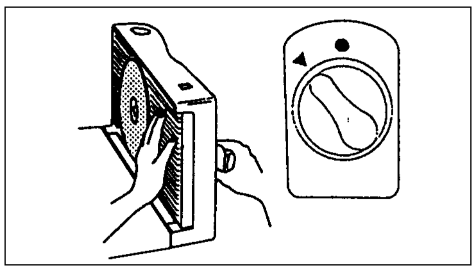
La plateforme: rabattre la plateforme. Utiliser le pied comme une poignée. Enlever la plateforme de la fente A puis de la fente B. Pour remonter, procéder dans le sens inverse.



Lame en acier: Tourner le bouton de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirer la lame avec précaution.
Pour remettre en place, aligner les ergots de verrouillage avec les logements situés sur le bloc moteur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



Buttoir : Retirer la lame, tourner le bouton de règlage d'épaisseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le buttoir soit déverrouillé. Retirer le. Pour remettre le buttoir en place : Le repositionner sur le bloc moteur en le maintenant appuyé, tourner le bouton de commande d'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre.



POUR DE MEILLEURS RESULTATS

Pour obtenir des tranches fines, la viande doit préalablement passer au réfrigérateur. La viande doit être désossée, les fruits sans pépin.
Les aliments avec une texture spéciale (poisson, rosbeef) sont souvent difficiles à trancher. Les passer au réfrigérateur.
Au moment des conserves, utiliser le trancheur pour couper rapidement les concombres, l'oignon...

Viande chaude : boeuf, porc, agneau, poulet, jambon.
Retirer la viande du four et attendre 15 à 20 minutes avant de la trancher. Les tranches fines et régulières seront plus juteuses.
Si nécessaire, partager le rôti avant de le mettre sur le plateau.
Si la viande est ficelée, retirer la ficelle au fur et à mesure que le rôti est présenté à la lame.

Fines tranches de pot au feu :
Laisser refroidir la poitrine toute la nuit dans le bouillon.

Avant de trancher, égoutter la viande. La sécher avec une serviette en papier. Retirer l'excés de gras. Trancher la viande refroidie à l'épaisseur souhaitée.
Réchauffer la viande au four dans une assiette avec un peu de bouillon pendant 30 minutes.

Fromage :
Le passer au réfrigérateur couvert de papier aluminium pour qu'il reste moelleux avant de le couper. Afin qu'il dégage son plein arôme, tenir le fromage à température ambiante.

Fruits et légumes :
Votre trancheuse est conçue pour couper de nombreux fruits et légumes incluant les pommes de terre, les tomates, les carrotes, le chou, les aubergines, les courgettes.
Les pommes de terre peuvent être tranchées épaisses pour les pommes à la poèle, ou fines pour des frites Chips. L'ananas peut également être tranché après avoir coupé la queue.

Pour gâteaux et cookies :
Laissez-les refroidir avant de les trancher.

CONSEILS DE SECURITE

Des précautions élémentaires doivent être prises pendant l'utilisation d'un appareil électrique.

Lire la notice d'emploi.

Les appareils SEB sont conformes aux règles techniques et aux normes en vigueur.

Vérifier que la tension de l'appareil correspond à celle de votre installation.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, ni le passer sous le robinet.

Vérifier que le plan de travail que vous avez choisi ne risque pas de projection d'eau et est bien stable.

Ne pas laver les différents accessoires au lave vaisselle.

Cet appareil doit être utilisé sous surveillance. Ne le laissez pas à la portée des enfants.

l'antiparasitage de cet appareil est conforme à la directive 89/336 CEE.

L'appareil doit être débranché après chaque utilisation, avant chaque nettoyage ou entretien, avant la mise en place des accessoires, s'il y a anomalie pendant le fonctionnement.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, nettoyer avec une éponge humide.

Ne poussez jamais les ingrédients avec les doigts, utilisez le poussoir.

Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon présente des anomalies ou détériorations visibles. Dans ces cas, envoyer l'appareil dans un service après-vente agréé.

L'utilisation d'accessoires autres que ceux vendus avec le produit ou décrits dans la notice peuvent entraîner des chocs électriques, des blessures, etc...

N'utiliser un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.

Ne pas laisser pendre le cordon, éviter tout contact avec une surface chaude, ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz ...).

La lame est très affûtée. La manipuler avec précaution.

Bien vérifier avant le rangement de l'appareil, que celui-ci est froid et, pour plus de sécurité éviter de le recouvrir.

PREVENTION
DES ACCIDENTS DOMESTIQUES

PRENEZ LES DEVANTS

Services Consommateurs SEB
80.75.43.21

SEB participe à la Campagne Nationale de Prévention des Accidents Domestiques organisée par le Secrétariat d'Etat chargé de la Consommation

Et vous recommande pour votre sécurité :

- de lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation de l'appareil et tout particulièrement les consignes de sécurité y figurant

- d'apprendre aux enfants les dangers et les règles de sécurité électriques

- de débrancher et ranger les appareils ménagers après utilisation

S.A. SEB 21261 SELONGEY CEDEX - R.C. DIJON B 302 412 226
RÉF. 741150 - 1ère EDITION NOVEMBRE 1994

TRANCHEUSE

